ブランド	商品名	記入・更新日
Chef'sChoice®	手動式包丁研ぎ器 463	2014/12/10

Made in U.S.A

■セールスポイント

①スロットに包丁を差し込み、軽く往復させるだけで手早く簡単に研げます
②荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階。100%ダイヤモンド研磨材により、
刃こぼれのひどい包丁から、日常使う刃先のメンテナンスまで対応
③グリップハンドルは、使用時の安定性に配慮された設計

高い安定性を誇る
ラバーグリップ

①荒研ぎ用スロット
※刃こぼれのひどいときは、まず荒研ぎを行います。

②仕上げ研ぎ用スロット
※荒研ぎ後の仕上げや普段の刃のメンテナンスに使います。

ダイヤモンド研磨材は、摩耗しにくく、
高い耐久性を誇るため、長く愛用できます。

三徳包丁など、日本の家庭で一般的な包丁に適した角度設計。

(注)両刃専用です。セラミック包丁、片刃包丁、ハサミ、工具などは研げません。

Chef'sChoice®

「シェフスチョイス」は、1984年創業のアメリカ「エッジクラフト社」が世界各国で展開するシャープナーブランド。ホテル・レストラン・バーなどのプロフェッショナルから一般家庭に至るまで幅広く利用されており、シャープナー製品における世界のリーダー的地位を獲得しています。

ご家庭の包丁の切れ味を、早く簡単に蘇らせるアメリカ製の手動式包丁研ぎ器。

セールスポイント		
	①	ご家庭で、気軽に素早く包丁を研ぐことができます。スロットに包丁をさしこみ、軽く往復させるだけ。 砥石用の水や油・潤滑液は必要ありません。
	②	荒研ぎ、仕上げ研ぎの2段階式。両スロットに荒さの異なる100%ダイヤモンド研磨材を使用し、刃こぼれのひどい包丁から、日常使う包丁のメンテナンスまで対応します。
	③	手にフィットするグリップハンドルは、使用時の安定性に配慮された設計になっています。 本製品は、右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

基本情報	商品名	品番	JAN	企画国	生産国	価格
	手動式包丁研ぎ器 463	463	0087877463015	アメリカ	アメリカ	¥6,500 + 税

スペック		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他
	本体	21.5	5.5	7.0	170g	○材質:ABS樹脂、ステンレス鋼、ダイヤモンド研磨材 ○取扱説明書:有
	個装(ブリスター)	24.5	5.5	18.5	260g	
	カートン(6個入り)	38.6	26.4	33.5	2.22kg	

JIC SINCE 1973
総輸入元: 株式会社ジャパンインターナショナルコマース
〒150-0045 東京都渋谷区神泉町21-3 渋谷YTビル02 5階
TEL: 03-5790-2345 Fax: 03-5790-2346
e-mail: info@jicworld.co.jp URL: http://www.jicworld.co.jp/

※製品改良のため予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。